



grignolino
d!

Gianni-Doglia

Gianni-Doglia

Grignolino d'Asti

Denominazione di origine controllata



Denominazione: Grignolino d'Asti doc.

Uva: 100% Grignolino

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: fine settembre

Resa: 80 q.li/Ha

Vinificazione:

l'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina. Viene poi pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata di circa 18° C con una **macerazione di circa 2 / 3 giorni** con frequenti rimontaggi. Successivamente il grignolino viene svinato e la **fermentazione viene conclusa "in bianco"**, cioè senza le bucce e i vinaccioli, mantenendo sempre una temperatura di 18° C. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato **illimpidire per decantazione statica** fino alla fine dell'inverno. Riposerà poi in **vasche di acciaio** fino alla primavera quando verrà imbottigliato: dopo circa un mese di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto.

Grado Alcolico: 12,50 %

Temperatura di servizio: 16° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei che con il tempo tendono all'aranciato.

Profumo: geranio e garofano con rosa e fragoline decisamente spiccati in gioventù unite a decisi sentori di pepe bianco che prendono il sopravvento con il passare del tempo.

Gusto: fresco e netto con un tannino presente ma discreto e un retrogusto raffinatamente amarognolo.

Abbinamenti gastronomici:

particolarmente adatto per aperitivi, antipasti estivi, primi di pasta. Vi stupirà con la frittura di pesce.

Gianni Doglia